



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

TAVUKLU ÇİN ÇORBASI

Malzeme

- 2 yemek kaşığı Sana Kase tereyağlı margarin
- 2 adet yumurta beyazı
- 1 adet tavukgöğsü
- 1 su bardağı mısır
- 2 adet taze soğan
- 1 yemek kaşığı soya sos
- 1 yemek kaşığı mısır nişastası
- 2 adet çarliston biber
- yarım demet dereotu
- 8 su bardağı tavuk suyu
- tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Tavukgöğsünü şerit şerit doğrayın.
2. Taze soğanları verevine doğrayıp dereotunu ayıklayıp kıyın.
3. Çarliston biberleri ayıklayıp kıyın.
4. Derin bir kâsenin içine doğranmış tavukları ve az tuz koyup karıştırın.
5. Ayrı bir kâseye yumurta beyazlarını koyup çırpın. Çırpılmış yumurta beyazını tavuklara karıştırıp en az yarım saat buzdolabında bekletin.
6. Derin bir tencerede 2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour tereyağlı margarini kızdırıp içine kıyılmış çarliston biberleri ilave edip kavurun.
7. Çarliston biberler renk alınca tavuk suyunu ekleyip kaynamaya bırakın.
8. Çorba kaynarken küçük bir kâseye az su ve mısır nişastasını koyup karıştırın. Mısır nişastasını kaynayan tavuk suyuna ilave edin.
9. Kaynayan çorbanın ısısını düşürüp yavaş yavaş yumurta beyazlı tavukları ilave edip tavukları pişirin.
10. En son olarak içine soya sosunu, kıyılmış dereotunu, doğranmış taze soğanları ilave edip ateşten alın.
11. Tavuklu Çin çorbasını servis tabağına alıp, soya sos ile süsleyip sıcak olarak servis edin.